

GAULTMILLAU GARDEN PARTY 2024

388 Punkte! Heute gibt's Garden Party-Tickets

22 Starchefs kochen am 11. August an der GaultMillau-Garden Party in Bad Ragaz. 500 Tickets liegen bereit.

9. Juni 2024 - 08:52 Uhr

Text: GaultMillau Schweiz

DIE PARTY DES JAHRES! Für Foodies ist es die Party des Jahres! «Best of the Best» heisst das Versprechen. 22 GaultMillau-Köche bauen im riesigen Garten des Grand Resorts Bad Ragaz ihre Kochstationen auf. «Für mich der schönste Sonntag im Jahr», sagt GaultMillau-Chef Urs Heller, «begeistert sind bei dieser spektakulären Garden Party alle: Die 500 Gäste, die sich im Internet eine Eintrittskarte sichern konnten. Und die Chefs, die sich genauso auf diesen unkopierbaren Event freuen. Ihre Gerichte sind auch ihre Visitenkarte.» Für die Köche wird es ein langer Tag: Mittags Garden Party, abends Crew-Party im kleinen Kreis, bei Pasta & Risotto von Martin Dalsass. Mercedes-Benz ist auch dieses Jahr der Presenting Partner.



GaultMillau Garden Party 2024 im Grand Resort Bad Ragaz: Jetzt Tickets bestellen!

388 GAULTMILLAU-PUNKTE & EIN «HEXER». Wir haben nachgerechnet: Die eingeladenen Chefs bringen 388 GaultMillau-Punkte mit nach Bad Ragaz. Mit Tanja Grandits, Andreas Caminada, Peter Knogl und Heiko Nieder sind die 19-Punktechefs aus der Deutschschweiz geschlossen am Start. 19 und 18 Punkte sind nicht Pflicht: Zur GaultMillau-DNA gehört, dass wir auch junge, weniger bekannte Köche ins Rampenlicht rücken: «Green Chef of the Year» Paolo Casanova aus Madulain GR, die «Chedi-Twins» Dominik Sato und Fabio Toffolon aus Andermatt UR, Romain Dercile aus Cossonay VD. Einer reist mit Feuerring, Kettensäge und Stickstoff an: Stefan Wiesner, der «Hexer» aus dem Entlebuch, dank Tim Mälzers «Kitchen Impossible» auch ein TV-Star.

eine «Alte Kuh» zubereiten kann. Dazu ein «Memories»-Gulasch und Paprika-Jus.

18 PUNKTE: BENOÎT CARCENAT, VALROSE, ROUGEMONT VD. «KOCH DES JAHRES 2023», ein wilder Hund und natürlich auch ein ziemlich verrücktes Gericht für die Party: «Cochon d'alpage». Vom Bio-Schweinchen kriegen die Gäste ein mariniertes, gegrilltes Stück vom Rücken, dazu eine Blutwurst.

18 PUNKTE: PATRICK MAHLER, PARK HOTEL VITZNAU. Sein Menü im «Focus» ist ein wilder Ritt durch die Umami-Welt. Meergetier ist sein Ding, und darauf kann man sich auch an der Party freuen: Carabinero mit Fenchel, Mojo, XO, Yuzu-Kosho Beurre Blanc, Buttermilchschaum.

18 PUNKTE: MATTIAS ROOCK, CASTELLO DEL SOLE, ASCONA. «Kilometro zero» ist gerade der Trend der Stunde. Kein Problem für den Party-Gang von Chef Mattias: Die «Trota di Lago» holt ihm Fischer Giovanni Palmieri aus den Maggiore, Zitronengras, Pfefferminze und Pepquino erntet er im eigenen Garten.

18 PUNKTE: MARCO CAMPANELLA, EDEN ROC, ASCONA. Er kocht mit seiner Brigade im Sommer im Tessin, im Winter in Ascona. Der Mercedes-Botschafter kann alles: Fleisch, Fisch, Pasta – und vegan! Marcos veganer Gang für die Party: Kartoffel, Senfkörner, Rauchtofu-Crème. Schnittlauch. Unbedingt testen!

18 PUNKTE: FRANCK REYNAUD, PAS DE L'OURS, CRANS-MONTANA. Er ist der kulinarische Pacemaker der Station und der beste Chef im Wallis. Klar, bringt er ein Walliser Produkt mit nach Bad Ragaz: «Agneau du Valais aux herbes sauvages de montagne», mit Absinthe!



GaultMillaus «Green Chef of the Year» sammelt Kräuter, steht für nachhaltige Küche: Paolo Casanova, Chesa Colani, Madulain.

17 PUNKTE: PAOLO CASANOVA, CHESA COLANI, MADULAIN GR. Der Bottura-Schüler hantiert mit 80 selbst gesammelten Kräutern, ist GaultMillaus erster «Green Chef of the Year». Er setzt auf «Cervo e licheni»: Engadiner Rehfleisch, fermentiertes Himbeer-Herz, Rentierflechtenkruste, Sauerkraut-Gel, Enoki-Pilze, Champignon-Garum.